

比較例1

実施例3と同じ還元麦芽糖水飴を用い、結晶性としてマルチトール結晶粉末0.6gを用いて実施例3と同様に処理して粉末化を試みた。しかし、この場合は結晶がほとんど成長せず、溶化しにくく、透明感のあるガラス状の粉末しか得られなかった。この粉末は室温に放置すると数分で固結し、徐々に吸水し溶解した。

実施例4

還元麦芽糖水飴（マルチトール80g、ソルビトール6g、マルトトリイトール13g、デキストリンアルコール3g、濃度75%）100gを減圧下で濃縮し、含水率7%の濃縮物を得た。この濃縮物に結晶性として実施例3で得た還元麦芽糖水飴粉末2.0gを添加し、60℃で約1時間混合し、70℃の恒温槽に保存した。次いで得られた固化物を室温に冷却後、乳鉢で粉砕し、還元麦芽糖水飴粉末7.2gを得た。この粉末は、通常使用されるフィルム包装で室温に放置し長期間（1ヵ月以上）安定であった。

4. 図面の簡単な説明

図1図は重量、湿度60%の大気中での重量増を示し、①は実施例3で得た粉末、②は実施例1で得た粉末、③はマルチトール結晶とマルトトリイトール結晶を1:1の割合で混合し、粉末を調製する。

特許出願人 日研化学株式会社

図1

